



Por: Miguel Ángel Mateos

Bacalao confitado con Ajo y All i Oli negro



DIFICULTAD
ALTA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 4 dientes de ajo Spring Violeta Big Garlic
- 4 lomos de 200 gr de bacalao
- 1 trufa
- Aceite de oliva
- 4 Tomates cherrys
- 16 Alcaparras
- Mostaza a la antigua
- 6 trozos de piel de bacalao
- 1 cucharada de all i oli
- 1 sobre de tinta de calamar
- Unas hebras de azafrán
- Unos brotes de lechugas frescas
- 50 ml de nata de cocinar

Paso a Paso



Paso 1



Paso 4

TERMINADO DEL PLATO:

8. En un plato rectangular, colocamos unas gotas de all i oli negro, unas cucharadas de all i oli normal, 4 alcaparras por plato, 3 bolas de pimienta, un par de pétalos y pepitas de tomate, 2 puntas de mostaza antigua.

9. En ese mismo plato, colocamos una cucharada de crema de ajo en el centro y el lomo de bacalao confitado sobre la crema.

El lomo de bacalao debe estar caliente con la piel hacia arriba.

Después, añadimos 3 pedazos de piel crujiente sobre el all i oli y unos brotes de rúcula y otros brotes de lechugas frescas.

1. Colocamos los lomos de bacalao en una cazuela casi cubiertos con aceite de oliva, y un par de dientes de ajo pelados, a fuego muy suave.

Lo dejamos aproximadamente unos 5 minutos, hasta que el lomo de bacalao empiece a cambiar de color de un blanco transparente un blanco marfil, en ese momento lo retiramos del fuego y lo reservamos.

2. Mezclamos el all i oli con un poco de tinta de calamar, hasta obtener un all i oli de color negro y de sabor y aroma potentes.

3. Colocamos un cazo con “un par de dedos” aceite de oliva o de girasol a fuego alto, y añadimos las pieles de bacalao sin casi nada de carne, hasta que se hinchen. Cuando ya estén sufladas, las sacamos del aceite, escurrimos sobre papel absorbente y salpimentamos.

4. En el mismo aceite donde hemos confitado el bacalao, confitamos un par de dientes de ajo laminados.

Cuando estén blanditos pero sin color, los escurrimos y los añadimos a un cazo bajo a fuego medio, junto a los dos ajos que ya teníamos confitados y con la nata, hasta que espese y tenga consistencia de salsa.

5. Machacamos bien los ajos y si hace falta pasamos por un colador para quedarnos con una crema fina, pero con suave sabor de ajos confitados.

6. Rayamos muy fina la trufa, la picamos y se la añadimos a la crema.

7. Cortamos los tomates con un cuchillo pequeño bien afilado, cortando solo la parte de afuera y quedándonos con las pepitas del centro y reservamos todo.

CONSEJOS DEL CHEF:

- *El bacalao no debe pasarse de cocción, es muy delicado y debe estar hecho lo justo para apreciar su gran textura y sabor.*
- *Podemos tener un aceite con ajos confitados, el cual va a tener el suave sabor del ajo, en una botella o recipiente hermético y utilizarlo para diferentes elaboraciones, como para cocinar setas, unas gulas, aliñar una ensalada...*
- *Podemos elaborar diferentes salsas de all i oli, teniendo en cuenta la cantidad de líquido que le vamos a aportar para que no se venga abajo. De azafrán, de lima, de tinta, de pimentón....*